

„Oktober“

Kardamom Knusperbrötchen

Backofen 225°C, Heissluft 175°C
Ca. 45 Stück

135 g Zucker (1½ dl)
420 g Weissmehl (7 dl)
1 EL Backpulver
1 TL gemahlenes Kardamom
150 g Margarine
1½ dl Milch oder Vollrahm



Zucker, Kardamom, Backpulver und das meiste vom Mehl mischen. In die Mischung die Margarine fein verteilen. Die Milch oder den Vollrahm eingiessen und schnell zusammenarbeiten (nicht kneten). Auf dem Tisch zu drei Stange (ca. 30 cm) formen und auf ein Backblech, bedeckt mit Backpapier, legen.

Die Stangen ca. 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Die Stangen ein wenig abkühlen lassen und danach mit einem Messer in schräge Scheiben schneiden und auf Backblech, bedeckt mit Backpapier, auf die Schnittfläche legen.

Die Scheiben in der Mitte des Backofens bei 150°C (Heissluft auf 1-5. Ebene mit 75°C) rösten. Die Knusperbrötchen rösten bis sie trocken und hellbraun sind (ca. 60 min). Abkühlen lassen.

